MAYTAG®

Estufa de Piso a Gas



Estufa

Guía de Uso y Cuidado


Este manual contiene información útil, léalo detenidamente antes de poner a funcionar su estufa.

Ampara el siguiente Modelo:

MF5555B

STM02175 Rev. A.

NOM-ANCE

No. Parte W10161000 Rev. A

No. Parte W10161000 Rev. A



STM02175 Rev. A.

Cover the following model:

MF5555B

This guide contains useful information, read it carefully.

Range

Use & Care Guide

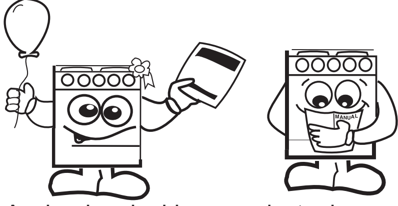
MAYTAG®

Freestanding Gas Range

¡ Felicidades por la compra de su nueva estufa !

Índice

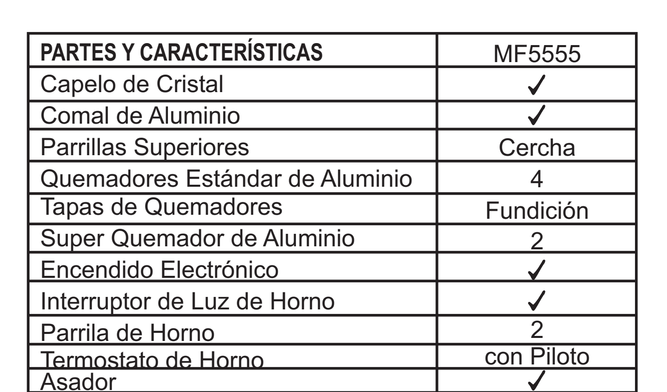
Partes y Características	2
Instalación	3
Conexión	4
Funcionamiento	5
Limpieza	9
Póliza de Garantía	11
Formato llenado por Distribuidor	11
Centros de Servicio Autorizados	12



Acaba de adquirir un producto desarrollado con las más avanzadas técnicas de diseño y fabricación.

Le sugerimos que antes de usar su estufa lea cuidadosamente las instrucciones de este Manual. Consérvelo ya que la información contenida en el mismo será importante para el buen funcionamiento de su estufa durante muchos años.

Partes y Características



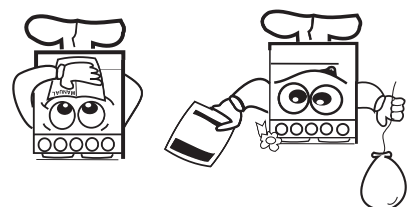
PARTES Y CARACTERÍSTICAS	MF5555
Capelo de Cristal	✓
Comal de Aluminio	✓
Parrillas Superiores	Cercha
Quemadores Estándar de Aluminio	4
Tapas de Quemadores	Fundición
Super Quemador de Aluminio	2
Encendido Electrónico	✓
Interruptor de Luz de Horno	✓
Parrila de Horno	2
Termostato de Horno	con Piloto
Asador	✓
Puerta Horno	Panorámica

Características eléctricas nominales: **127 V~ ± 10%   50/60 Hz   1,0 A Max.**

- Instale su estufa en un lugar protegido de las inclemencias del tiempo y sobre una superficie plana y resistente para soportar su peso.
- No permita que la usen niños o personas que no conozcan su funcionamiento.
- Proporciónele el mantenimiento adecuado.
- Utilice la estufa sólo en labores del hogar. No es un aparato de uso comercial.

FABRICADO POR:
INDUSTRIAS ACROS WHIRLPOOL, S,A, DE C.V. Unidad Celaya
km 280 CARRETERA PANAMERICANA C.P. 38020, CELAYA, GTO.
Tel. 01(461)6185500

¡ Congratulations !



Index

Parts and Features	2
Installation	3
Gas Supply Connection	4
How to Use Your Range	5
Cleaning and Maintenance	9
Warranty	11
Format Filed for Distribuitor	11
Authorized Service Centers	12

This range was carefully manufactured with the latest technical expertise. By purchasing it, you have received quality.

Before you use your range, read the instructions in this manual. The information is important for best results in the use of your range.

Parts and Features



PARTS AND FEATURES	MF5555
Glass Lid	✓
Aluminum Griddle	✓
Upper Grates	Cercha
Aluminum Standard Burners	4
Burner Caps	Cast Iron
Aluminum Super Burner	2
Electronic Ignition	✓
Oven light button	✓
Oven Rack	2
Oven Thermostat	with Pilot
Broiler	✓
Oven Door	Panoramic

Electric Characteristics: **127 V~ ± 10%   50/60 Hz   1,0 A Max.**

- Install your range in an area that is protected against weather exposure, on a level floor strong enough to sustain its weight.
- Do not allow range to be used by children or unqualified adults.
- Provide for adequate maintenance.
- Use the range only in home applications. It is not designed for commercial use.

MANUFACTURED BY:
INDUSTRIAS ACROS WHIRLPOOL, S,A, DE C.V. Unidad Celaya
km 280 CARRETERA PANAMERICANA C.P. 38020, CELAYA, GTO.
Tel. 01(461)6185500

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Incendio y/o Quemaduras

No permita que los niños usen o jueguen con la estufa; manténgalos alejados mientras está en uso.

Mantenga los alrededores del aparato libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos flamables.

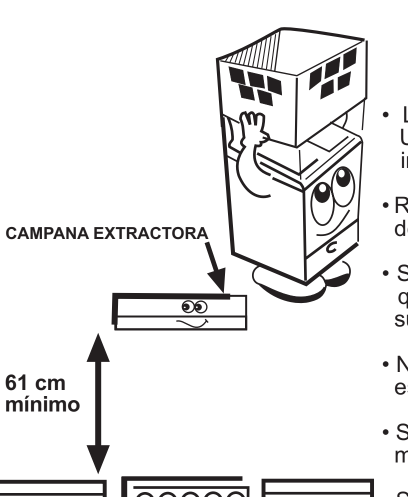
No se acerque demasiado a las flamas de los quemadores, ni use ropa suelta, ya que se puede encender y causar quemaduras.

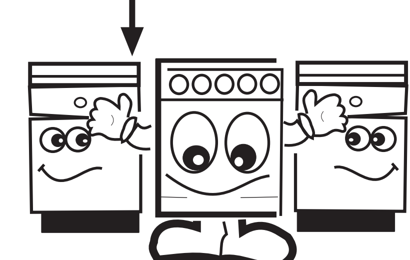
No use su estufa para calentar habitaciones, ya que esto es peligroso.

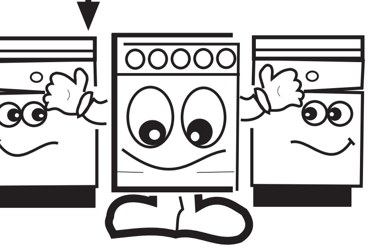
No seguir estas instrucciones puede ocasionar incendio, quemaduras o la muerte.

Instalación









- La instalación apropiada es su responsabilidad. Un técnico calificado o un técnico de Servicio debe instalar esta estufa.
- Retire los elementos de empaque y coloque los accesorios de la estufa.
- Seleccione la mejor ubicación para su estufa, no debe quedar expuesta a corrientes de aire y debe tener espacio suficiente para abrir la puerta del horno.
- No instale gabinetes o muebles de cocina encima de la estufa.
- Si instala campana extractora, colóquela a 61 cm como mínimo, de la cubierta de la estufa.
- Si su estufa cuenta con accesorios eléctricos, colóquela cerca de un tomacorriente de pared.
- No use extensiones eléctricas o contactos múltiples.

⚠ WARNING



Fire or Explosion Hazard

Do not allow children to use or play with the range; keep children away while range is in use.

Keep the range surroundings free of flammable material, gasoline and other vapors or flammable liquids.

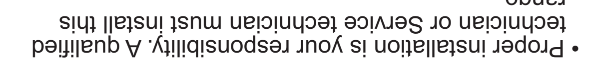
Do not get too close to the flame produced by the burners or wear loose clothing; your clothes may ignite if contact by open flames.

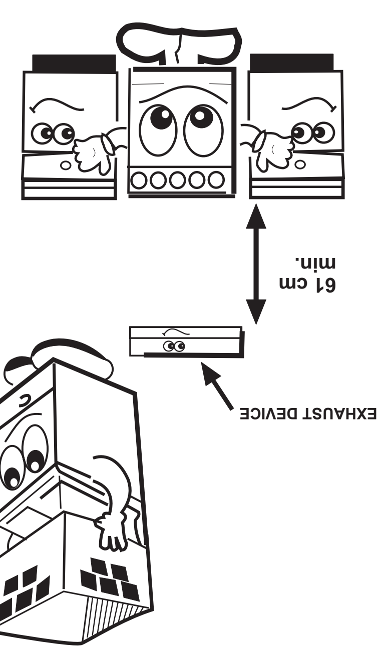
Do not use your range to warm rooms, because this is dangerous.

Failure to do so can result in death, fire or explosion.

Installation





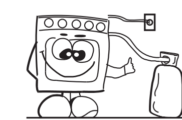


- Proper installation is your responsibility. A qualified technician or Service technician must install this range.
- Remove all packing material and put the range accessories in their places.
- Select the best location in your kitchen for your range, protected from wind and with enough space to open the oven door.
- Do not install cabinetry directly above the range.
- If you will install an exhaust device, put it at 61 cm minimum from the range cooktop.
- If your range has a power cord, it must be installed near an electrical wall outlet.
- Do not use extension cords or multiple outlets.

3

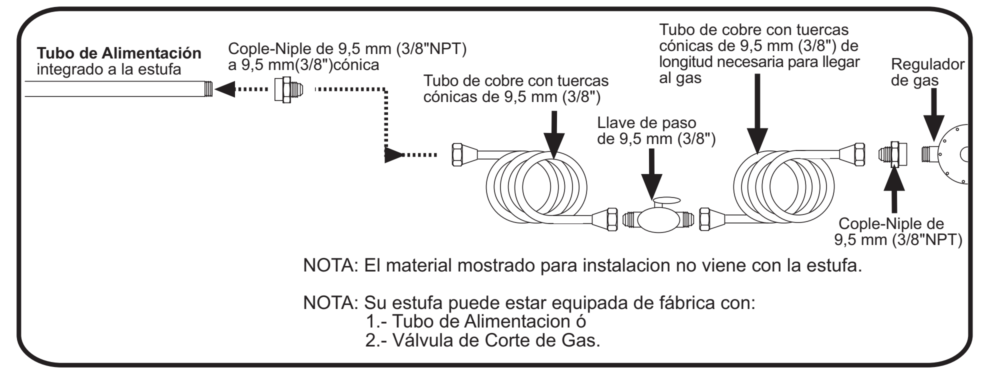
Conexión





CONEXIÓN DE LA ESTUFA A LA LÍNEA DE GAS

1 Para conectar su estufa, utilice el material especificado en la figura de abajo.

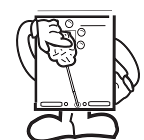


NOTA: El material mostrado para instalacion no viene con la estufa.

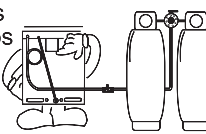
NOTA: Su estufa puede estar equipada de fábrica con:
1.- Tubo de Alimentacion ó
2.- Válvula de Corte de Gas.



2 Cheque con agua jabonosa que no existan fugas.



Si la instalación no es nueva, limpie los tubos de cobre, para evitar que se tapen las espreas y/o pilotos.



Con el fin de facilitar el movimiento del aparato, el instalador debe hacer una espiral con el tubo flexible de cobre e instalar una llave de paso en la línea de suministro de gas, esta llave debe estar fuera de la estufa y accesible a las personas que la usan.

GAS LP PRESIÓN DE OPERACIÓN 2,75 kPa (28 cm Col. agua)		DIAM. ESPREA	CAPACIDAD TERMICA
QUEMADOR	ESPREA	mm	kJ/h
SUPERIOR STD.	74	0,74	7 000
SUPERIOR SUPER	78	0,78	7 500
HORNO	57	1,092	13 600

GAS NATURAL PRESIÓN DE OPERACIÓN 1,76 kPa (18 cm Col. agua)		DIAM. ESPREA	CAPACIDAD TERMICA
QUEMADOR	ESPREA	mm	kJ/h
SUPERIOR STD.	105	1,05	7 000
SUPERIOR SUPER	115	1,15	7 500
HORNO	52	1,613	13 600

IMPORTANTE

- Esta estufa está preparada para funcionar con gas L.P. de tanque móvil o estacionario.
- Para usarse con gas natural (de tubería) debe llamar a Whirlpool Service , para cambiar las espreas y hacer los ajustes necesarios, el número telefónico aparece en la página 12. El técnico calificado debe cerciorarse que la conexión no tiene fugas y que la presión de gas en la estufa es la que aparece en las tablas.

NOTA: Para operar esta estufa con gas natural, se requiere el juego de conversión de acuerdo con la siguiente tabla:

Modelo	LP a Gas Natural	Natural a LP
WF5555	W10162150	W10162151

Este juego está disponible con su Centro de Servicio Autorizado.



Gas Supply Connection



GAS SUPPLY CONNECTION

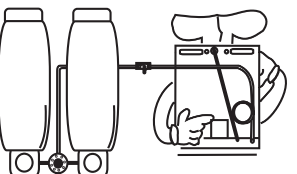
1 To connect the range, use the material shown in the bottom figure.

NOTE: The material shown for installation is not provided with the range.

NOTE: The range could be equipped from the factory with one of the following accesories:
1.- Gas Inlet Tube Fitting or
2.- Shut Off Gas Valve.

2 Check with soap solution for leaks.

If the installation is not new, you should clean it in order to avoid the obstruction of orifices and/or pilots.



To make it easier to move the appliance, the installer should loop the 3/8" copper tubing as shown in the illustration.

LP GAS OPERATING PRESSURE 11 in WATER COLUMN (6,36 oz/squared inch)	ORIFICE	ORIFICE DIAMETER	THERMAL CAPACITY
BURNER	NUMBER	INCHES	BTU/h
UPPER STD	74	0,029	6 700
UPPER SUPER	78	0,030	7 100
OVEN	57	0,042	13 000

NATURAL GAS OPERATING PRESSURE 7 in WATER COLUMN (4,04 oz/squared inch)	ORIFICE	ORIFICE DIAMETER	THERMAL CAPACITY
BURNER	NUMBER	INCHES	BTU/h
UPPER STD	105	0,041	6 700
UPPER SUPER	115	0,045	7 100
OVEN	52	0,063	13 000



IMPORTANT

- This range is adjusted at the factory for use with L.P. gas.
- To use this range with natural gas, you must replace the surface and oven burner orifices, call your Whirlpool Service, the phone number is shown in the page 12. The technician must make sure that the connections have no leaks and the gas pressure in the range is the same as shown in the charts.

NOTE: To operate this range with natural gas, is required a kit according to the chart:

Model	LP to Gas Natural	Natural to LP
WF5555	W10162150	W10162151

This kit is available at your nearest Authorized Service Center.



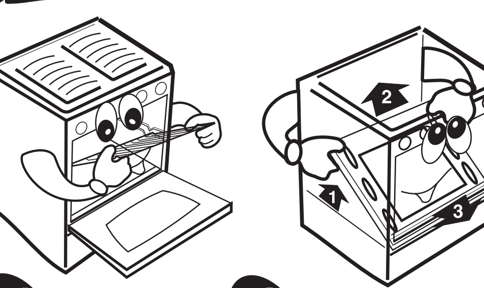
Funcionamiento

NOTA: No obstruya la salida de los gases de combustión de horno y asador.

AJUSTE DE FLAMAS

Si el quemador del horno presenta puntas amarillas en las flamas:

• Ajuste del aire del quemador del horno:




1 Retire la parrilla del horno (Ver Pág. 7)

2 Retire la charola del horno. (Ver Pág. 10)

3
A - Afloje el tornillo del regulador.
B - Gire el regulador un poco.
C - Encienda el horno.
D - Verifique que las flamas sean azules.
E - Si las flamas no son azules repita desde el paso **B**. Al finalizar apriete nuevamente el tornillo.
F - Coloque la charola del horno y la parrilla nuevamente en su lugar.

NOTA: Las diferentes altitudes sobre el nivel del mar y las variaciones en el suministro de gas, hacen necesario regular la entrada de aire primario a los quemadores para obtener una adecuada mezcla de aire-gas y así tener un buen funcionamiento de la estufa.

ENCENDIDO ELECTRÓNICO DE QUEMADORES SUPERIORES

• Para encender los quemadores superiores con encendido electrónico independiente :

Algunos modelos (ver Pag. 2) cuentan con encendido electrónico, para operarlo oprima el botón que se localiza en el lado izquierdo del frente de perillas y al mismo tiempo presione y gire 1/4 de vuelta la perilla del quemador que desea encender.

APAGADO OFF
FLAMA MÁXIMA HI
LO FLAMA MÍNIMA
MED
BOTÓN DE ENC. ELECTRÓNICO

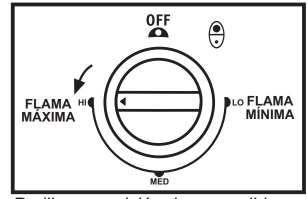
Perilla en posición de encendido.

NOTA: En caso de no contar con electricidad, su estufa puede ser encendida manualmente.

ENCENDIDO MANUAL DE QUEMADORES SUPERIORES

• Para encender los quemadores superiores:

Acerque un cerillo encendido al quemador y al mismo tiempo presione y gire 1/4 de vuelta la perilla del quemador correspondiente.



Perilla en posición de encendido.

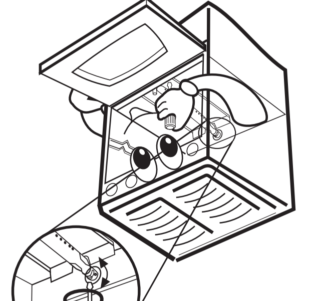
How to Use Your Range

NOTE: Do not obstruct the gas exhaust of the oven or broiler.

HOW TO ADJUST THE FLAMES

If the oven burner has yellow flames, it may require adjustment to the air shutters:

• How to adjust the oven burner air shutter:

1 Remove the oven rack. (See page 7).

2 Remove the oven tray. (See page 10).

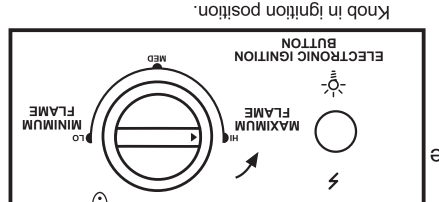
3
A - Locate the screw on the air shutter and loosen it.
B - Turn around the air shutter.
C - Turn on the oven.
D - Verify that the flames are blue.
E - If the flames are not blue, repeat since step **B**, when the flames are adjusted, tighten the screw again.
F - Replace the oven tray and the oven rack.

NOTE: Because of different altitudes above sea level and variations in the supply of gas, you may need to adjust the main air intake to the burners. This will result in a better air-gas mixture and thus a better operation.

TOP BURNERS WITH ELECTRONIC IGNITION

• To turn on the surface burners with electronic ignition:

Some models (see page 2) have electronic ignition, to operate it push the button located on the left side of the manifold panel while you push and turn the desired knob. Release the ignition button when the burner lights.



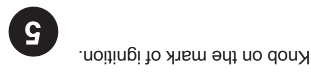
Knob in ignition position.

NOTE: In the case on power cut, your range can be ignited manually.

HOW TO TURN ON THE BURNERS MANUALLY

• To turn on the surface burners manually:

1.- Light a match and place it close the burner while you push and turn the knob 1/4 of the way,the burner will light immediatly. .



Knob on the mark of ignition.

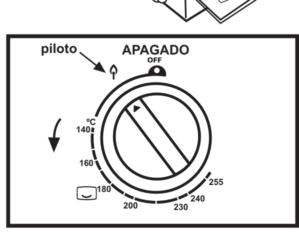
HORNO CON TERMOSTATO Y PILOTO DE ENCENDIDO

Algunos modelos (ver Pag. 2) cuentan con termostato y piloto de encendido en el horno, para operarlo:

1.- Encienda un cerillo y colóquelo cerca del agujero de la charola del horno, presione y gire la perilla del horno hasta la posición de piloto.
Verifique que el piloto haya encendido.

2.- Gire la perilla hasta 1/4 de vuelta para que encienda el quemador.

3.- Verifique que el quemador del horno se haya encendido.



Perilla en posición de encendido.

• Para ajustar el piloto:

1.- Con el frente de perillas retirado, localice el tornillo de ajuste de la flama del piloto, en el termostato. (Ver figura).

TORNILLO DE AJUSTE DE PILOTO HORNO

2.- Retire la charola del horno (ver Pag. 10), gire el control aproximadamente 30° hasta sentir un tope, (esta es la posición de piloto) y encienda el piloto con un cerillo.

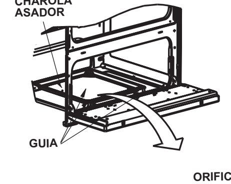
Posición de Piloto.

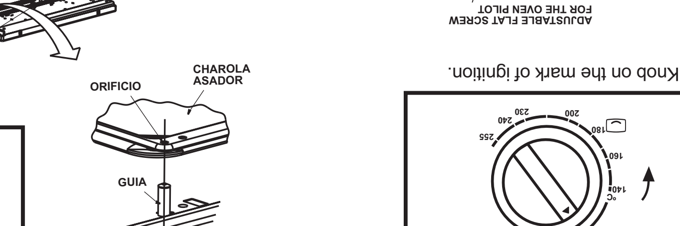
3.- Con un desarmador plano y delgado gire el tornillo de ajuste del piloto hasta obtener una flama de aproximadamente 1 cm.

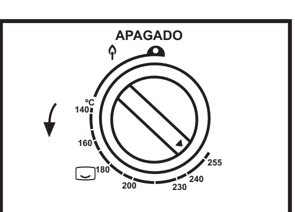
4.- Coloque el frente de perillas, los tornillos y las perillas nuevamente en su lugar.

ASADOR

Algunos modelos (ver pag 2) cuentan con asador en la parte inferior de la estufa.
Para que el asador funcione debe encender el quemador del horno como se indica en la pag. 6, la perilla debe estar en la posición que indica la figura. El Horno debe estar vacio.Cerciorese que la charola de asador este correctamente colocada sobre las guias, como se muestra en la figura.



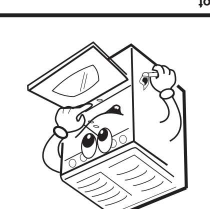




Posición de la perilla para usar el asador.

OVEN WITH THERMOSTAT AND PILOT

Some models (see page 2) have a thermostat and pilot to control the oven function.





• How to light the oven burner with thermostat and pilot:

1.- Open the oven door, light a match and place the flame at the igniter hole in the front of the oven tray, push and turn the oven knob to the pilot position.
Verify that the pilot has been ignited.

2.- Turn the oven knob 1/4 of the way to ignite the oven burner, this position is minimum flame.

3.- Verify that the oven burner has been ignited.

Knob on the mark of ignition.

• To adjust the pilot:

1.- Without the manifold panel, locate the adjustment screw on the thermostat, see the illustration on the right side.

ADJUSTABLE FLAT SCREW FOR THE OVEN PILOT

2.- Remove the oven tray (see page 10) and turn the knob approximately 30° until you feel a small stop, turn the oven pilot on with a match or a lighter.

Pilot Position.

3.- With a flat and thin screwdriver turn the adjustment screw until you get a flame approximately 3/8" tall.

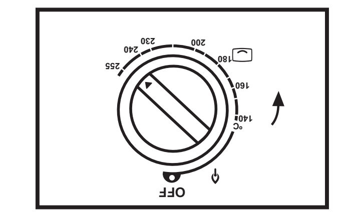
4.- Replace the manifold panel, screws and knobs.



BROILER

Some models (see page 2) have broiler the bottom of the range.
To turn on the broiler you have to turn on the oven burner as is indicated on page 6, the knob should be in the posicion that the draw shows. The oven must be empty. Check the broiler pan if is well colocated over the guides as the ilustration shows.

BROILER PAN
GUIDES
BROILER PAN
HOLD
GUIA



Knob position to use the broiler.

COMAL

No use materiales abrasivos como fibras de plástico o metal , use agua jabonosa y esponja para limpiarlo pues pueden rayarlo.

COMAL DE ALUMINIO ANTIADHERENTE

NOTA: Use el comal de alumio con FLAMA BAJA.

Para proteger el acabado es recomendable poner un poco de aceite o mantequilla antes de usarlo.

Use utencilios de plástico preferentemente a fin de protegerlo de rayaduras.

Use agua jabonosa y esponja para limpiarlo, materiales abrasivos como fibras de plástico o metal pueden rayarlo.

PARRILLA DEL HORNO

El horno tiene 4 diferentes soportes para la parrilla, la parrilla tiene un tope que evita que se salga completamente del horno, para cambiar la posición de la parrilla siga los pasos:

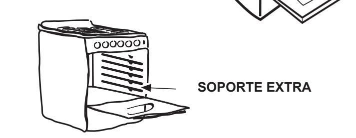
• Para retirarla de la estufa:

1.- Jale la parrilla hasta el tope.
2.- Levante la parrilla de la parte frontal.
3.- Jale nuevamente para liberarla.

• Para instalarla en la estufa:

1.- Empuje la parrilla hasta el tope.
2.- Levante la parrilla de la parte frontal.
3.- Empújela nuevamente para que llegue hasta el fondo del horno.

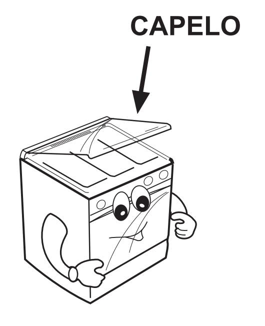
Para hornear alimentos muy grandes puede usarse el soporte extra de la parte inferior.



CAPELO DE VIDRIO

Algunos modelos (ver Pag. 2) cuentan con capelo de vidrio.

El capelo de vidrio templado aunque es resistente, debe manejarse con cuidado para evitar que se rompa. Abra o cierre el capelo sin golpearlo. Asegúrese que los quemadores estén apagados cuando cierre el capelo y **nunca encienda los quemadores cuando el capelo se encuentre cerrado.No coloque trastes calientes sobre el capelo.**



LUZ DE HORNO

Algunos modelos (ver Pag. 2), cuentan con luz en el horno, la iluminación es importante para revisar el horneado sin abrir la puerta.

Algunos modelos tienen el interruptor en el lado izquierdo del frente de perillas.

GRIDDLE

Do not use abrasive materials, steel or plastic fibres to clean it.
Use only cloth or sponge, soap or detergent and rinse with water.

ANTIADHERENT ALUMINIUM GRIDDLE

Some models (see page 2) have aluminium griddle with antiadherent finish,to use it remove a top grate and put the griddle.

NOTE: Use the griddle with MINIMUM FLAME.

Apply some butter before use the griddle to protect the finish.



Use plastic utensils to protect the griddle against scratches.
Do not use abrasive materials like steelm or plastic fibres to clean it.
use only cloth or spoonge, soap or detergent and rinse with water.

OVEN RACK

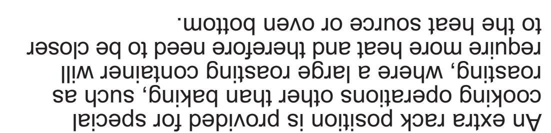
The oven has 4 different supports for the oven rack, this rack has a stop to avoid droping from the oven, to change the rack position follow the steps:

• To remove the oven rack:

1.- Pull the oven rack until it stops.
2.- Lift the front part.
3.- Pull it again until it is released.

• To install the oven rack:

1.- Push the oven rack until it stops.
2.- Lift the front part.
3.- Push it again until it stops.



An extra rack position is provided for special cooking operations other than baking, such as roasting, where a large roasting container will require more heat and therefore need to be closer to the heat source or oven bottom.

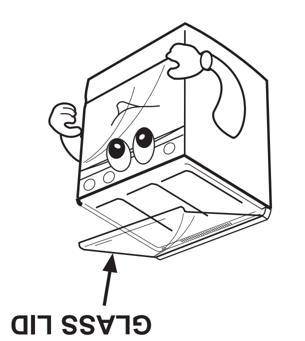
EXTRA RACK POSITION



GLASS LID

Some models (see page 2) include a glass lid.

The glass lid is made of resistant tempered glass, it should be handled with care to avoid breaking the glass. Open or close the glass lid with care.**Check the burner being off when the Lid is closed. Do not put hot utensils over the Glass Lid**



OVEN LIGHT



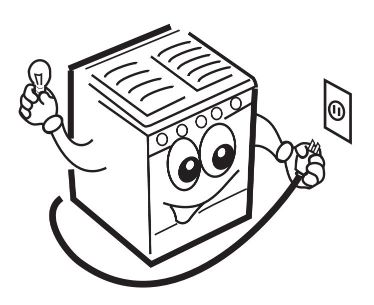
Some models (see page 2 have an oven light.

Some models have the light switch located on the left side of the manifold panel.



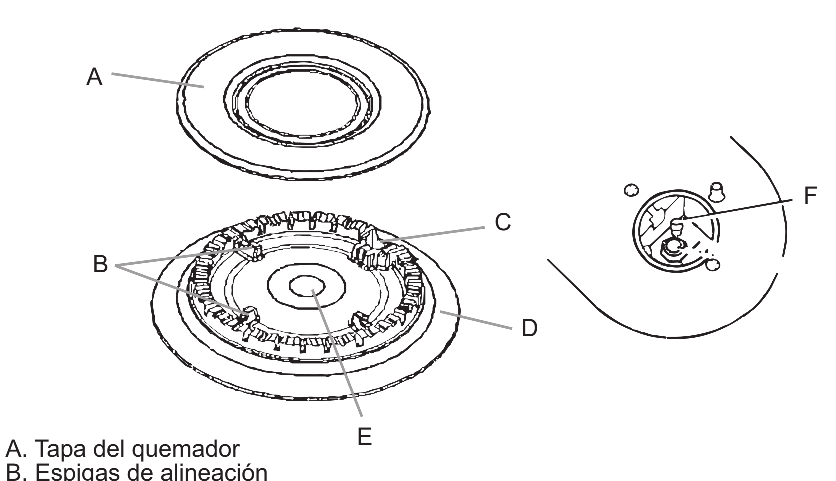
• Para reemplazar el foco del horno:

1.- Desconecte el cable tomacorriente de la estufa.
2.- Retire el foco y reemplácelo con un foco nuevo de 40 watts especial para aparatos domésticos.
3.- Conecte la estufa nuevamente.



NOTA: El cable tomacorriente debe conectarse a una toma de corriente con un voltaje de 127 V ∼ ± 10%. Cerciórese de que la instalación esté apropiadamente aterrizada.

QUEMADORES EXTERIORES



A. Tapa del quemador
B. Espigas de alineación
C. Encendedor
D. Quemador
E. Abertura del tubo de gas.
F. Esprea (ver tabla de esprea para tipo de gas)

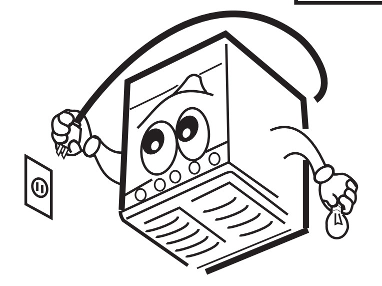
IMPORTANTE: No obstruya el flujo de aire de ventilación y combustión alrededor de los bordes de la parrilla del quemador.

Tapa del quemador: Mantenga siempre la tapa del quemador en su lugar cuando use un quemador exterior. Una tapa de quemador limpia ayudará a prevenir un encendido inadecuado y una llama desigual. Limpie siempre la tapa del quemador después de un derrama y como rutina quite las tapas y límpielas de acuerdo con la sección “Limpieza general”.

Abertura del tubo de gas: El gas debe fluir con libertad através de la abertura del tubo de gas para que el quemador se encienda adecuadamente. Mantenga esta área libre de suciedad y no permita que derrames, alimentos, productos de limpieza o cualquier otro material se introduzca en la abertura del tubo de gas. Use siempre la tapa del quemador para protegerla de derrames.

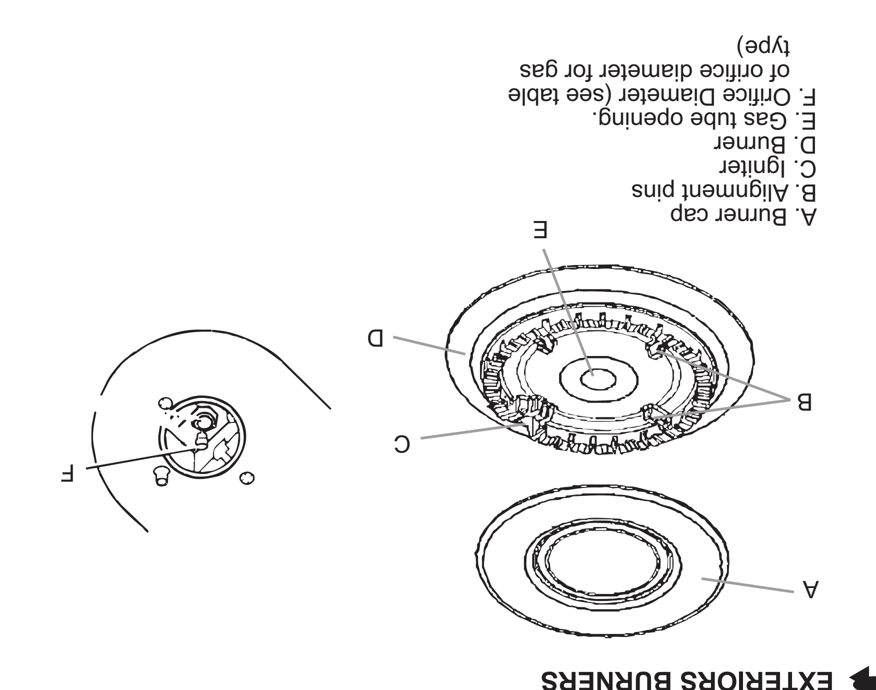
• How to replace the oven bulb:

1.- Disconnect the power cord.
2.- Remove the bulb and replace with a new 40 watts special appliance bulb.
3.- Connect the power cord again.



NOTE: Connect the range in a wall outlet with a voltage of 127 V ∼ ± 10%. Be sure the installation is properly grounded.

EXTERIORS BURNERS



A. Burner cap
B. Alignment pins
C. Igniter
D. Burner
E. Gas tube opening.
F. Orifice Diameter (see table of orifice diameter for gas type)

IMPORTANT: Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

Burner cap: Always keep the burner cap in place when using a surface burner. A clean burner cap will help avoid poor ignition and uneven flames. Always clean the burner cap after a spillover and routinely remove and clean the caps according to the “General cleaning” section.

Gas tube opening: Gas must flow freely throughout the gas tube opening for the burner to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the gas tube opening. Protect it from spillovers by always using a burner cap.

A. 1-1 1/2” (25mm-38mm)
B. Orificios del quemador

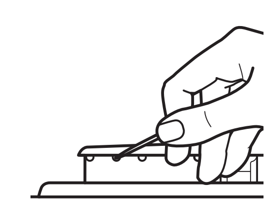
Orificios del quemador: Verifique de vez en cuando que las llamas del quemador sean del tamaño y forma apropiada tal como se ilustra arriba. Una buena llama es de color azul, no amarillo. Mantenga esta área libre de suciedad y no permita que los derrames, alimentos, productos de limpieza o cualquier otro material se introduzca en los orificios del quemador.

Para limpiar:

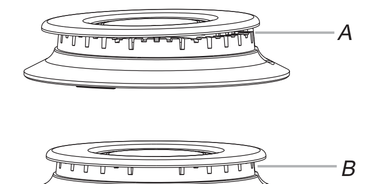
IMPORTANTE Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. No use productos comerciales para limpiar hornos, blanqueadores o disolventes de óxido.

Quite las parrillas del quemador exterior.

1. Quite la tapa del quemador de la base del mismo y limpie de acuerdo con la sección “limpieza general”.
2. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.
3. Limpie los orificios obstruidos del quemador con un alfiler recto tal como se ilustra. No agrande ni distorsione el orificio.
4. No use palillos de dientes de madera. Si el quemador necesita ser regulado, llame a un técnico competente para darle servicio.

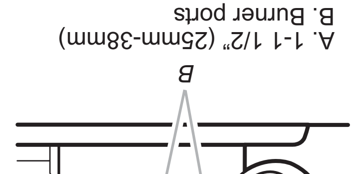


5. Vuelva a colocar la tapa del quemador sobre la base del mismo, asegurandose de que las espigas de alineamiento estén debidamente alineadas con la tapa del quemador.



A. Incorrecto.
B. Correcto

6. Vuelva a colocar las parrillas del quemador exterior en su lugar.
7. Encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, verifique el alineamiento de la tapa. Si el quemador todavia no se enciende, no intente reparar el quemador por su cuenta. Pongase en contacto con un técnico de reparación competente.



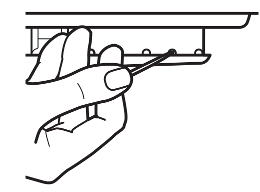
A. 1-1 1/2” (25mm-38mm)
B. Burner ports

Burner ports: Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown above. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the burner ports.

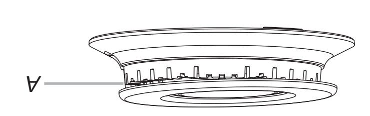
To Clean:

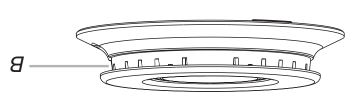
IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Do not use oven cleaners, bleach or rust removers.

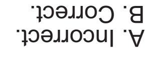
1. Remove the racks to the exterior burner.
2. Remove the burner cap from the burner base and clean according to “General Cleaning” section.
3. Clean the gas tube opening with a damp cloth.
4. Clean clogged burner ports with a straight pin as shown. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, contact a trained repair specialist.



5. Replace the correct size burner cap onto the correct size burner base, making sure the alignment pins are properly aligned with the burner cap.







A. Incorrect.
B. Correct.



6. Replace surface burner grates.
7. Turn on the burner. If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, do not service the sealed burner yourself. Contact a trained repair specialist.





Limpieza

Es necesaria la limpieza periódica de la estufa, use agua, jabón y un trapo húmedo, no use fibra metálica, porque se raya el esmalte. Limpie regularmente el hueco entre la cubierta superior y el frente de perillas.

Su estufa cuenta con el **Sistema de Autolimpieza** en el horno (acabado rugoso), no es necesario que limpie las paredes, ya que con cada horneado se van quemando los residuos de alimentos que se van salpicando.

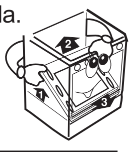
Puede usarse papel aluminio para forrar la charola del horno, teniendo cuidado de **NO** tapar las ranuras de la misma.

• Como retirar la charola del horno:

1.- Tome la charola de las ranuras laterales y levántela de la parte trasera.

2.- Empuje la charola hacia adentro del horno para destrabarla.

3.- Jale la charola para sacarla.



IMPORTANTE

Desconecte la estufa de la corriente eléctrica antes de limpiarla o darle servicio.
No utilice sosa cáustica o productos de limpieza que la contengan para limpiar la estufa.
De no seguir esta instrucción se ocasionarán daños permanentes en las superficies donde se aplique.

DIAGRAMAS ELÉCTRICOS

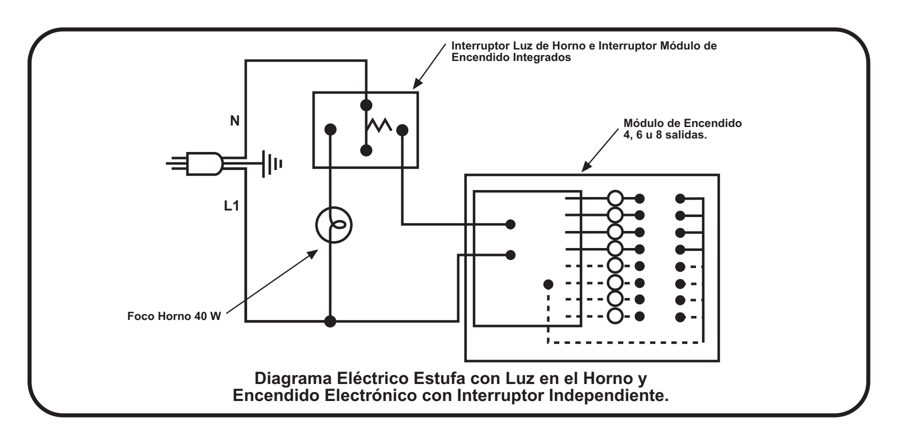


Diagrama Eléctrico Estufa con Luz en el Horno y Encendido Electrónico con Interruptor Independiente.

Cleaning and Maintenance

Regularly clean grates, burners, cooktop and the oven tray, use water, soap and a damp cloth, avoid using abrasive or sharp objects. Periodically clean the gap between the cooktop and the manifold panel.

Your range has the **Continuous Cleaning System** in the oven, it is not necessary to clean the walls of the oven, the spills will burn each time you bake.

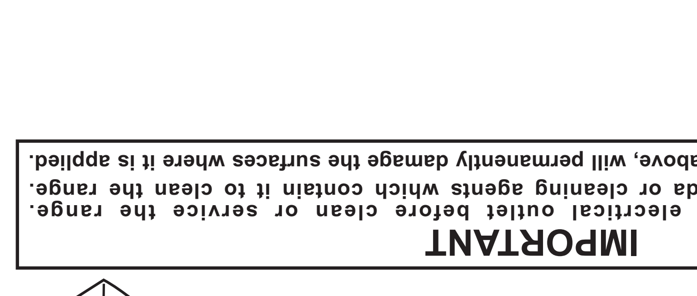
You can use aluminum foil to wrap the oven tray, avoid covering the side grooves.

• How to remove the oven tray:

1.- Take the tray by the side holes and lift the rear side.

2.- Push the tray towards the top and back of the oven.

3.- Pull the tray out the oven.

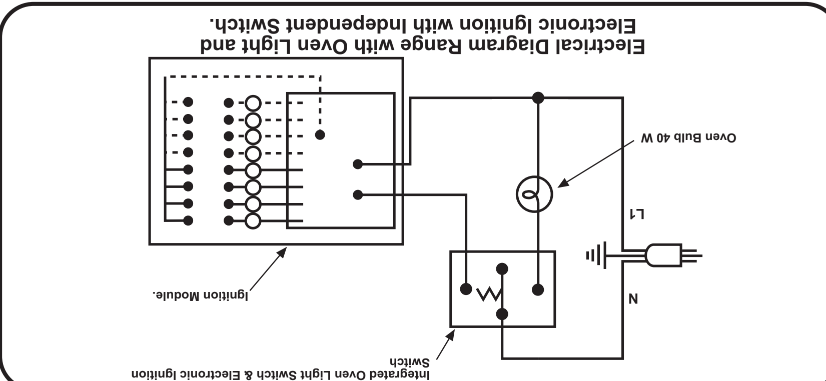


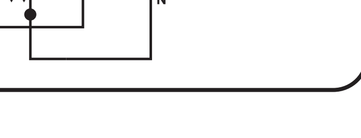
IMPORTANT

Disconnect from the elecrtical outlet before clean or service the range.
Do not use caustic soda or cleaning agents which contain it to clean the range.
Failure on following the above, will permanently damage the surfaces where it is applied.



ELECTRICAL DIAGRAMS





Electrical Diagram Range with Oven Light and Electronic Ignition with Independent Switch.

⚠ ADVERTENCIA

Para su seguridad:

No almacene gasolina u otros fluidos flamables en la cercanía de su aparato.

Asegúrese que los muebles cercanos a su estufa, así como el muro y piso soporten una temperatura de 180ºC, para que no sufran deformaciones.

No obstruya las ranuras de la charola del horno.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar riesgo de fuego o explosión o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA

Para su seguridad:
Si huele a gas

Abra las ventanas.

No toque interruptores eléctricos.

Apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso.

Llame inmediatamente a la central de fugas o a su proveedor de gas.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar riesgo de fuego o explosión.

⚠ WARNING

For your safety

Do not store gasoline or other flamable liquids near to your range.

Make sure that the furniture near to your range, as well as the wall and the floor must support a temperature of 180ºC to avoid any deformation.

Do not obstruct the side grooves in the oven tray.

Failure to follow the above precautions may result in death, fire or explosion.

⚠ WARNING

For your safety
IF YOU SMELL GAS:

Open the windows.

Do not activate any light switch.

Close the gas line supply and the connection shut off valve.

Immediately call your authorized repair service or your gas supplier.

Failure to follow the above precautions may result in fire or explosion.

11

PÓLIZA DE GARANTÍA

WHIRLPOOL MEXICO, S.A. DE C.V.
Antigua Carretera a Roma km 9, Col. Milagro, Apodaca, N.L., México, C.P. 66600, Tel. (81)83-29-21-00, en los términos de esta póliza, garantiza al comprador de la estufa identificada en la presente póliza, exclusivamente lo siguiente:

CONCEPTOS CUBIERTOS POR LA GARANTÍA:

- Defectos de fabricación que impidan total o parcialmente el correcto funcionamiento de la estufa, que se presenten dentro del término de vigencia de esta garantía.
- Reparación, cambio de piezas y componentes.
- Mano de obra y gastos de transportación derivados del cumplimiento de la garantía, dentro de nuestra red de servicio.

Los puntos anteriores se harán sin costo alguno para el Consumidor.

CONCEPTOS NO CUBIERTOS POR LA GARANTÍA:

- Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas a las normales (la estufa no es para uso comercial o industrial).
- Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de instalación y uso de la estufa.
- Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas o establecimientos no autorizados por Whirlpool Service.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTIA

Al considerar el comprador final que ha ocurrido algún evento amparado por esta póliza, deberá ponerse en contacto con Whirlpool Service a nuestro Centro Nacional de Llamadas, desde Monterrey N.L y su área conurbada al (81) 83-29-2100 y desde el interior de la República Mexicana al 01-800-8-300-400; donde un asesor de servicio especializado lo atenderá. Nuestras instalaciones están ubicadas en Carretera Miguel Alemán Km. 16 Col. El Milagro C.P 66600. Apodaca, N.L. En donde también podrá encontrar accesorios y partes originales. Para mayor información de nuestros servicios, visite www.whirlpool–service.com.mx."

TÉRMINO:

Esta garantía tiene una vigencia de UN AÑO a partir de la fecha en que el consumidor reciba de conformidad la estufa.

FORMATO DE IDENTIFICACIÓN

NOMBRE DEL COMPRADOR ___________________________________

DOMICILIO________________________ TEL. ____________________

NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR ________________________________

DOMICILIO ________________________ TEL. ____________________

PRODUCTO_____________ MARCA_________ MODELO____________

NUM. DE SERIE _______________FECHA DE ENTREGA______________

____________________________ ____________________________

FIRMA DEL DISTRIBUIDOR Y SELLO REPRESENTANTE AUTORIZADO

(Señale con precisión calle, número exterior o interior; colonia, ciudad, estado y C.P.)

NOTA IMPORTANTE

Este documento deberá ser presentado para cualquier trámite relacionado con la garantía de productos adquiridos dentro de la República Mexicana, si usted compró su producto en otro país, acuda a la casa comercial/ distribuidor donde fué adquirido.

EL COMPRADOR DEBERÁ MANTENER ESTE DOCUMENTO EN SU PODER Y EN UN LUGAR SEGURO.

El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía que ampara esta póliza, ante la casa comercial donde se adquirió el producto. En caso de extravío de la póliza mencionada, el proveedor expedirá una nueva póliza de garantía, previa presentación de la nota de compra o factura respectiva.

WHIRLPOOL SERVICE
Dentro de la República Mexicana
Utilice sin cargo para usted el Servicio Nacional Clientes
Teléfono 01-800-83-004-00

WARRANTY

WHIRLPOOL MEXICO, S.A. DE C.V.
Antigua Carretera a Roma km 9, Col. Milagro, Apodaca, N.L., Mexico, C.P. 66600, phone (81)83-29-21-00, in the terms of this policy, we warranty to the buyer and the consumer of this range identified in this following policy:

COVERED CONCEPTS:

- Manufacturing defects that hinder total or partially the correct performance of the appliance. Repair, change of pieces and components.
- Handwork and transportation expenses derived from the fulfillment of the warranty, within our service net. The previous points will be made without any cost for the consumer.

NOT COVERED CONCEPTS:

- When the range is used in other than normal, single family household use.
- When the range is not used according to the use and care guide attached.
- When the range has been repaired by unauthorized service.

PROCEDURE TO MAKE A WARRANTY EFFECTIVE:

When the final customer considers one of the events protected by this contract has happened, he/she will have to make contact with Whirlpool Service through our Call Center, in Monterrey, N.L and its surrounding area to **(81) 83-29-2100**; or from the interior of the Mexican Republic to **01-800-8-300-400**:where a specialized service agent will take care of the matter. Our facilities are located in Miguel Alemán Highway km 16 Col. El Milagro C.P 66600. Apodaca, N.L. where Whirlpool original parts and accessories can also be found. For additional information of our services, visit www.whirlpool-service.com.mx.

TERMS:

This warranty covers ONE YEAR beginning the day the buyer or consumer receives the range to his satisfaction.

IDENTIFICATION FORMAT

CONSUMER NAME ____

ADDRESS______________________ PHONE ____________________

DEALER NAME____

ADDRESS _____________________ PHONE ____________________

PRODUCT__________TRADEMARK_____________ MODEL __________

SERIAL NUMBER _______________DELIVERY DATE________________

____________________________ ____________________________

DEALER SIGNATURE AND STAMP AUTHORIZED REPRESENTATIVE

(Indicate precise steet, col. state and zip code).

IMPORTANT NOTE

This document must be shown in any transaction related with this warranty for products acquired in the Mexican Republic. If you bought your range out of the Mexican Republic, ask your authorized dealer to make valid your warranty.

THE CONSUMER CAN REQUEST THE WARRANTY COVERED BY THIS POLICY FROM THE DEALER WHERE THE PRODUCT WAS PURCHASED.

In case of loss of policy, the dealer will issue a new one, with the proper bill of sale or invoice.

WHIRLPOOL SERVICE
Call free in Mexico
Use without charge the Nationwide Consumer Assistance Center
Phone number 01-800-83-004-00



USTED HA ADQUIRIDO UN
PRODUCTO RESPALDADO POR:

Si requiere asesoría o servicio, llámenos, nuestros especialistas le ayudarán a obtener una operación satisfactoria de su electrodoméstico.

Antes de llamar a nuestros centros de servicio, favor de tomar en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Revisar las indicaciones contenidas en el manual de uso y manejo del producto.
- Tener a la mano la factura, garantía sellada o comprobante de compra del producto; la presentación de este documento es necesaria para hacer válida la garantía de su electrodoméstico.
- Anotar el modelo y número de serie de su producto. Estos datos serán solicitados por nuestros asesores de servicio para tomar su reporte.
- Tener los datos de domicilio completos, incluyendo código postal para mejor programación de su servicio.

Además de la reparación a sus aparatos dentro de garantía, Whirlpool Service le ofrece:

- Servicio con cargo para nuestras marcas que se encuentran fuera de garantía.
- Venta de accesorios y partes originales.
- Pólizas de servicio y extensión de garantía.

Para registrar su producto, comunicarse a nuestro Centro Nacional de Llamadas 01-800-8-300-400







YOU HAVE ACQUIRED A PRODUCT
SUPPORTED BY: WHIRLPOOL SERVICE

If you require additional information or service, call us, our agents will help you gladly for a satisfactory operation of your product.

Prior calling to our call center, please make sure to mind the following recommendations:

- Review the indications included in the product usage and handling manual.
- Have your purchase invoice or approved warranty of your product at hand. This document is necessary to make valid the warranty of your product.
- Write down the model and serial number of your product. This information is going to be required by our agents for your requirement registration.
- Have your complete address information, including your postal code for better programming of your service.

Besides technical repair of your products in warranty, Whirlpool Service offers:

- Out of warranty service for our brand products
- Original parts and accesories for sale
- Extendend warranty and Service Contracts.

To register your product, contact our national call center: 01-800-8-300-400





13





Todo lo que necesitas
cuando más lo necesitas



Centro Nacional de Llamadas

01•800•8•300•400

Lada sin Costo

Desde Monterrey

81•8329•2100

Venta de Accesorios y Refacciones Originales

01•800•82•12345

Lada sin Costo

Servicio dentro y fuera de garantía



www.whirlpool-service.com.mx

www.whirlpool-service.com.mx

In and out of warranty service

Original Parts and Accessories

01•800•82•12345

Toll free number

Monterrey

81•8329•2100

Toll free number

Call Center

01•800•8•300•400

Toll free number



Everything you need
whenever you need it



